


Fissler
Magic Comfort / INTENSA

Fissler
Magic Comfort/INTENSA
FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA
FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

(D) Gebrauchsanleitung
EG-Konformitätserklärung – Siehe letzte Umschlaginnenseite.

(GB) Instructions for Use
Page 19
EC-Declaration of Conformity – see inside back cover.

(F) Mode d'emploi
Page 38
Déclaration de conformité de l'UE – voir à l'intérieur de la page de couverture.

(NL) Gebruiksaanwijzing
Pagina 57
EG-Conformiteitsverklaring – Zie laatste pagina aan de binnenkant van de omslag.

(I) Istruzioni per l'uso
Pagina 76
Dichiarazione di conformità CE – Vedere ultima pagina interna sul retro.

(E) Indicaciones de uso
Página 95
Declaración CE de Conformidad – Ver última cubierta interior.

(P) Instruções de utilização
Página 114
Declaração de conformidade CE – ver interior da página des dobrável.

(GR) Οδηγίες Χρήσης
σελίδα 133
Δήλωση Συμμόρφωσης Ευρωπαϊκής Κοινότητας – Βλέπε εσωτερική σελίδα οπισθόφυλλου.

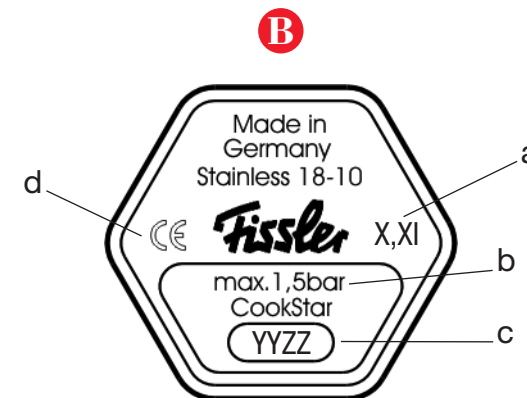
(TR) Kullanma Talimatı
Sayfa 152
Avrupa Topluluğu uygunluk sertifikası – arka kapağın iç tarafındadır.

(S) Bruksanvisning
Sidan 171
EU-konformitetsintyg – se insidan på bakre omslaget.

(PL) Instrukcja obsługi
Strona 190
Oświadczenie zgodności z wymogami Unii Europejskiej – Patrz tylna wewnętrzna strona okładki.

(CZ) Návod k použití
Seznam 209
Prohlášení o shodě EG – viz poslední strana vnitřní obálky.

(ARA) طريقة الإستعمال
صفحة 228
التصريح الخاص بمطابقة هذا المنتج لتوجيهات المجموعة الأوروبية – أنظر داخل للدفنية

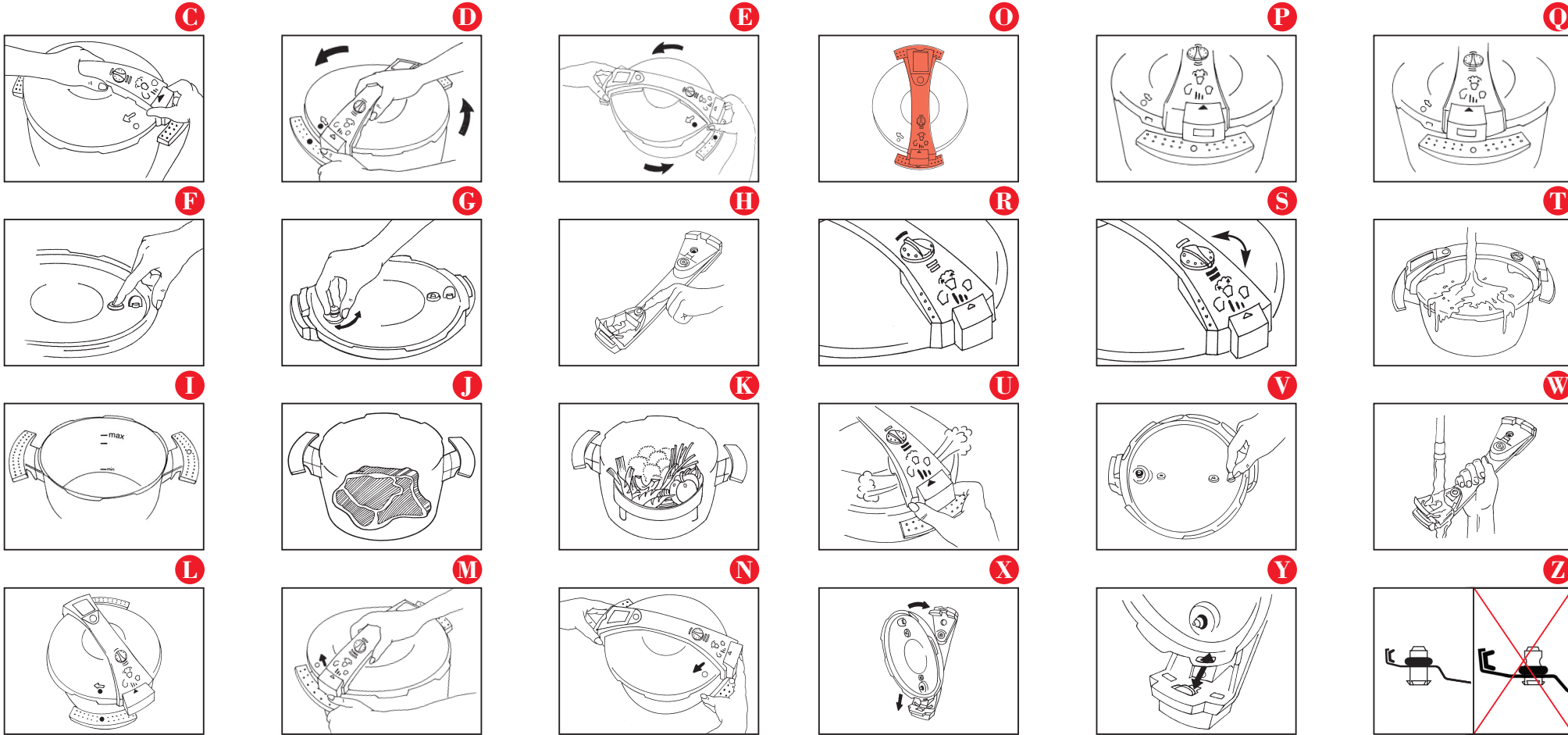


FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA



Inhaltsverzeichnis

	Seite
1. Sicherheitshinweise	1
2. Beschreibung des Schnellkochtopfs	3
3. Sicherheitssysteme des Magic Comfort Schnellkochtopfs	4
4. Eigenschaften des Schnellkochtopfs	4
5. Funktionsweise des Schnellkochtopfs	5
6. Vor dem ersten Gebrauch	5
7. Vorbereiten des Garens	6
8. Der Kochverlauf im Schnellkochtopf	9
9. Pflegehinweise	12
10. Fragen und Antworten zum Schnellkochtopf	13
11. Ersatzteilliste	15
12. Garzeiten-Tabelle	17
13. Die Fissler-Garantie	18

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Fissler Schnellkochtopf! Jetzt bringen Sie Ihren Speisen das Garen schnell und schonend bei. Sie gewinnen bis zu 70 % Zeit und sparen bis zu 50 % Energie. Die wertvollen Vitamine und das natürliche Aroma bleiben erhalten. Sie essen gesund und alles bleibt besonders schmackhaft.

Welche Funktionen und welche Ausstattungsdetails das Kochen im Schnellkochtopf für Sie so einfach und sicher machen, vermittelt Ihnen diese Gebrauchsanleitung. Sie werden mit Ihrem Schnellkochtopf rasch vertraut sein.

Beachten Sie unbedingt und mit größter Sorgfalt die Gebrauchsanleitung, damit Sie nicht durch unsachgemäße Bedienung zu Schaden kommen. Der Schnellkochtopf steht im Betriebszustand unter Druck!

Wir wünschen Ihnen stets viel Freude am gesunden und vitaminreichen Kochen mit Ihrem Fissler Schnellkochtopf.

Ihre Fissler GmbH
www.fissler.de

CE Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der EU-Richtlinie 97/23/EG – Richtlinie für Druckgeräte Die Konformität der o. g. Richtlinie wird durch das CE-Kennzeichen bestätigt.

EG-Konformitätserklärung / EC-Declaration of Conformity/ Déclaration de conformité de l'UE / EG-Conformiteitsverklaring / Dichiarazione di conformità CE / Declaración CE de Conformidad / Declaração de conformidade CE / Δήλωση Συμμόρφωσης Ευρωπαϊκής Κοινότητας / Avrupa Topluluğu uygunluk sertifikası / EU-konformitetsintyg / Oświadczenie zgodności z wymogami Unii Europejskiej / Prohlášení o shodě EG / التصريح الخاص بمطابقة هذا المنتج لتوجيهات المجموعة الأوروبية

Fissler GmbH · Harald-Fissler-Straße 1 · 55743 Idar-Oberstein

bestätigt, dass die Dampfdrucktöpfe / certifies that the pressure cookers / certifie que les autocuiseurs / verklaart dat de snelkookpannen / Si certifica che le pentole a pressione / certifica que las ollas a presión / declara que as panelas de pressão / πιστοποιεί, ότι οι χύτρες ταχύτητας με ατμό / şu düdüklü tencerelerin / bekräftar härmed, att ångtryckkokarna / oświadcza, że szybkowary ciśnieniowe / potvrzuje, že tlakové hrnce / تقر بأن أواني الطبخ الواقعة تحت الضغط الحراري:

Magic Comfort / Intensa

mit folgenden harmonisierten EG-Richtlinien übereinstimmen: conform to the following harmonized EC guidelines: sont conformes aux directives suivantes de l'Union Européenne: met de volgende geharmoniseerde EG-richtlijnen overeenkomen: sono conformi alle seguenti Direttive CE armonizzate: responden a las siguientes directivas CE armonizadas: estão em conformidade com as seguintes directivas CE harmonizadas: συμπίπτουν με τις παρακάτω εναρμονισμένες κατευθυντήριες οδηγίες της Ευρωπαϊκής Κοινότητας: gösterilen Avrupa Topluluğu yönetmeliklerine uygun olduğunu tasdik eder: överensstämmer med följande EU-direktiv: spelnaija nastepujace harmonizujace normy Unii Europejskiej: splnaji požadavky harmonizované směrnicí EG: تتوافق مع متطلبات التوجيهات الموحدة التالية للمجموعة الأوروبية:

97/23/EG (Modul A, B)
DIN EN 12778

Idar-Oberstein, Juni 2006

Georg Thaller (Sprecher) / Dipl.-Ing. Heribert Bollinger (Geschäftsführer)

Ort und Datum der Ausstellung Place and date of issue Lieu et date Plaats en datum van de verklaring Luogo e data del rilascio Lugar y fecha de emisión Local e data de emissão Τόπος και ημερομηνία της έκδοσης Yer ve tarih Ort och datum för utfärdande Miejsce i data wystawienia Místo a datum vystavení اسم، وتاريخ الموقع المختص	Name, Funktion und Unterschrift der Befugten Name, job function and signature of authorized person Nom, fonction et signature du responsable Naam, functie en handtekening van de bevoegde persoon Nome, qualifica e firma dell'incaricato Nombre, función y firma de la persona autorizada Nome, função e assinatura do responsável Όνομα, αξιολογότητα και υπογραφή του εξουσιοδοτημένου Yetkilinin adı, görevi ve imzası Namn, befattning och underskrift av behörig medarbetare nazwisko, funkcja i podpis upoważnionego Jméno, funkce a podpis oprávněné osoby مكان وتاريخ الاصدار
---	---

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

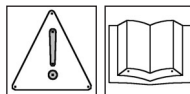
Indice

	Pagina
1. Norme di sicurezza	77
2. Descrizione della pentola a pressione	79
3. Dispositivi di sicurezza della pentola a pressione Magic Comfort	80
4. Caratteristiche della pentola a pressione	80
5. Funzionamento della pentola a pressione	81
6. Prima di utilizzare la pentola per la prima volta	81
7. Preparazione della cottura	82
8. Ciclo di cottura nella pentola a pressione	85
9. Avvertenze per la manutenzione	88
10. Domande e risposte sulla pentola a pressione	89
11. Elenco delle parti di ricambio	91
12. Tabella dei tempi di cottura	93
13. Garanzia Fissler	94

Gentili Clienti,

complimenti per l'acquisto della Vostra nuova pentola a pressione Fissler! Ora finalmente potete cucinare con rapidità e notevole risparmio di energia cibi assolutamente sani e gustosi. Con la pentola a pressione, infatti, i tempi di cottura si riducono anche del 70 % ed il risparmio nel consumo di energia può arrivare fino al 50 %. Inoltre, le preziose vitamine e gli aromi naturali rimangono inalterati. La Vostra alimentazione sarà ancora più sana e più ricca di sapore.

Questo manuale di istruzioni Vi illustrerà quali funzioni e quali ingegnosi dettagli fanno sì che possiate cucinare i cibi nella pentola a pressione in modo così facile e sicuro. Imparerete in fretta ad usare con facilità la Vostra pentola a pressione.



Vi preghiamo di attenerVi scrupolosamente alle istruzioni per l'uso per evitare incidenti causati da un utilizzo improprio. Vi ricordiamo che durante il funzionamento la Vostra pentola è sotto pressione!

Vi auguriamo, quindi, buon divertimento con la Vostra pentola a pressione Fissler, che Vi permetterà di cucinare in modo sano e di mantenere inalterato il valore vitaminico dei cibi.

Vostra Fissler GmbH
www.fissler.net



Questo prodotto soddisfa i requisiti della direttiva UE 97/23/EC – Direttiva per attrezzature a pressione.
La conformità alla direttiva suddetta viene certificata dal marchio CE.

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

1. Norme di sicurezza

- Leggete attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare la pentola a pressione per la prima volta. Non consentite l'uso della pentola a pressione a persone che non conoscano le relative istruzioni per l'uso. Se date a terzi la Vostra pentola a pressione, consegnate insieme sempre anche le istruzioni per l'uso.
- Tenete i bambini lontano dalla pentola a pressione quando la utilizzate.
- Utilizzate la pentola a pressione soltanto per lo scopo previsto nelle istruzioni per l'uso.
- Non usate mai la pentola o la padella a pressione nel forno per non danneggiare le parti in plastica e in gomma ed i dispositivi di sicurezza.
- La frittura nella pentola a pressione va eseguita sempre **senza** coperchio, riempiendola di olio o burro al massimo per metà (v. Capitolo 7).
- Utilizzate la pentola a pressione riscaldandola solo in base al procedimento descritto nelle istruzioni per l'uso (v. Capitolo 2).
- Le pentole a pressione non si devono utilizzare in ambito medico, in particolare come sterilizzatori, in quanto le pentole a pressione non sono state progettate per raggiungere la necessaria temperatura di sterilizzazione.
- Prima di utilizzare la pentola a pressione, controllate ogni volta che i dispositivi di sicurezza non siano danneggiati o sporchi (v. Capitolo 7).
- Non apportate nessuna modifica ai dispositivi di sicurezza, intervenendo sugli stessi soltanto per la manutenzione specificata nelle istruzioni per l'uso. Non si possono riparare o lubrificare le valvole. Utilizzate soltanto pezzi di ricambio

Fissler originali, nella versione prevista per la Vostra pentola (v. Capitolo 11). Solo in questo modo, infatti, si potranno garantire il corretto funzionamento e la sicurezza della Vostra pentola a pressione.

- Sostituite le parti soggette ad usura, come la guarnizione ad anello, la membrana di protezione, la guarnizione della sede della valvola, la guarnizione dell'Euromatic e la guarnizione della vite del coperchio, ad intervalli regolari, dopo circa 400 cotture oppure dopo 2 anni al massimo, utilizzando pezzi di ricambio Fissler originali. I particolari che presentino chiari segni di danneggiamento (ad esempio, fessure, deformazioni), variazioni di colore o indurimento si devono sostituire immediatamente. In caso contrario ne risentiranno negativamente il corretto funzionamento e la sicurezza.
- Non montate particolari della pentola a pressione Fissler o pezzi di ricambio Fissler su altri prodotti.
- AssicurateVi di utilizzare le pentole a pressione Fissler solamente con i coperchi Fissler dello stesso modello.
- Non utilizzate mai la pentola a pressione senza nessun liquido, in quanto ne possono derivare danni da surriscaldamento a carico della pentola stessa e della piastra di cottura. Nei casi estremi di surriscaldamento l'alluminio del fondo si può fondere e liquefare. Se si dovesse surriscaldare, non togliete mai la pentola dalla piastra di cottura, per evitare bruciature a causa della fuoriuscita di alluminio bollente. Spegnete la piastra e lasciate raffreddare la pentola, arieggiare il locale.
- Attenetevi scrupolosamente ai quantitativi di riempimento indicati:

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

minimo: $\frac{1}{4}$ di litro di liquido (2 tazze)

massimo: $\frac{2}{3}$ della capacità della pentola.

Nel caso di cibi ricchi di amido o con tendenza a gonfiarsi (ad esempio, riso, legumi, brodo o ortaggi secchi): massimo $\frac{1}{2}$ della capacità della pentola. Osservate al riguardo l'indicazione di livello all'interno della pentola e gli altri avvertimenti di cui al Capitolo 7.

- La pentola a pressione aperta non deve essere riscaldata al massimo livello per più di due minuti quando è vuota o quando contiene burro o olio. In caso di surriscaldamento il fondo può assumere un colore dorato. Questa alterazione del colore non pregiudica, però, il buon funzionamento.
- Fornelli a induzione: Per evitare il surriscaldamento ed il danneggiamento della pentola a causa di un elevato rendimento dell'induzione, non riscaldatela mai senza essere presenti, se è vuota o con il calore al massimo e atteneteVi alle istruzioni per l'uso fornite dal fabbricante della cucina (v. Capitolo 8).
- Le pentole a pressione si chiamano così perché funzionano in pressione. L'inosservanza delle istruzioni per l'uso può portare a scottature. Prima di riscaldare la pentola, assicurateVi di averla chiusa correttamente (v. Capitolo 7). Non utilizzate mai la pentola a pressione con il coperchio solo appoggiato sopra e non ben chiuso!
- Controllate la pentola a pressione durante la cottura e fate attenzione all'indicatore di cottura. Regolate la temperatura del fornello in modo tale che l'indicatore di cottura non salga oltre il livello desiderato. Se non si riduce la temperatura, fuoriesce vapore dalla valvola. I tempi di cottura si alterano e la perdita completa di liquido può danneggiare la pentola e la piastra di cottura.
- Muovete la pentola a pressione con molta cautela quando è in pressione. Non toccate la sua superficie esterna perché è bollente. Si corre il rischio di ustionarsi. Durante la cottura utilizzate soltanto i manici. Se necessario, indossate dei guanti da cucina.
- La pentola a pressione va scossa leggermente prima di aprirla. Così facendo, si evitano pericolosi schizzi derivanti da eventuali bolle di vapore formatesi nei cibi e le conseguenti scottature. La pentola a pressione non è indicata per la preparazione di mousse di mele e composte di frutta in genere.
- Non aprite mai la pentola a pressione con forza. Non apritela senza esserVi prima assicurati che sia stata completamente eliminata la pressione al suo interno. AtteneteVi alle istruzioni per l'apertura (v. Capitolo 8).
- Durante la fuoriuscita del vapore, teneteVi con mani, testa e corpo sempre lontani dalla pentola a pressione. Osservate tale precauzione soprattutto quando fate fuoriuscire il vapore tramite il cursore di apertura.
- Se avete cucinato carne (per esempio, la lingua) o salsiccia con la pelle, che può gonfiarsi per la pressione, non bucate la pelle fintanto che è gonfia. Potreste scottarVi.
- Nell'eventualità che la pentola a pressione o alcune sue parti siano danneggiate oppure che il funzionamento non corrisponda alla descrizione riportata nelle istruzioni per l'uso, non dovete utilizzare la pentola. RivolgeteVi immediatamente al Vostro rivenditore specializzato Fissler o direttamente al Servizio Assistenza Fissler (Tel.: +49 (0) 6781 / 403-556).
- Se, dopo aver letto le istruzioni per l'uso, avete ancora dei dubbi o desiderate qualche chiarimento

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

mento, rivolgetevi con fiducia al Vostro rivenditore specializzato Fissler o direttamente al Servizio Assistenza Fissler. Sono sempre ben lieti di fornirVi tutte le informazioni desiderate.

- **Conservate con cura le presenti istruzioni per l'uso.**

2. Descrizione della pentola a pressione

V. figura A

1. Manico di sicurezza Fissler per posizionare correttamente il coperchio in modo facile e sicuro
2. Cursore di apertura per regolare il metodo di cottura, per scaricare il vapore e per sbloccare il coperchio
3. Valvola di sicurezza Fissler Euromatic posta sotto il manico del coperchio
4. Contrassegno colorato sul manico laterale e contrassegno sul coperchio per il corretto posizionamento del coperchio stesso
5. Valvola di cottura che non richiede manutenzione, con selezione dei livelli di cottura e funzione di sicurezza
6. Indicatore particolarmente grande del livello di cottura (delicata I e rapida II)
7. Infobox con CookCard
8. Guarnizione ermetizzante della sede della valvola di cottura
9. Membrana di protezione dell'indicatore di cottura
10. Vite per allentare il manico del coperchio

11. Guarnizione ad anello

12. Indicatore di riempimento con simboli per l'aggiunta di liquido minima necessaria e per il massimo volume di riempimento per cibi normali e per cibi ricchi di amido che formano schiuma

13. Manici laterali non ingombranti della pentola per una presa sicura

14. Protezione antinfiamma dei manici laterali per l'uso su fornelli a gas



15. Il fondo universale Fissler Cookstar è indicato per tutti i piani di cottura, anche per quelli a induzione. Il fondo garantisce assorbimento di calore ottimale, distribuzione uniforme e accumulo di calore su tutti i piani di cottura.



La stampigliatura integrata sul fondo contiene altre informazioni, di seguito riportate:

V. figura B

- a - capacità nominale (non corrisponde alla capacità utile, v. Capitolo 7: quantità massima di riempimento)
 - b - massima pressione di sfiato ammessa della valvola di cottura
 - c - data di fabbricazione (settimana calendario/anno)
 - d - marchio CE
16. Dotazione supplementare per la cottura a vapore: con cestello perforato e pratico treppiede di supporto (la pentola a pressione è disponibile anche senza dotazione supplementare, acquistabile separatamente).

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

3. I dispositivi di sicurezza della pentola a pressione Magic Comfort o Intensa

- Valvola di cottura automatica:
 1. con selezione dei livelli di cottura
 2. con dispositivo limitatore di pressione: se si supera il livello di cottura desiderato, la valvola di cottura fa fuoriuscire vapore automaticamente (massimo 1,5 bar)
- Fissler Euromatic:
 1. per la fuoriuscita automatica dell'aria dalla pentola.
 2. come dispositivo di blocco in caso di pressione residua: quando la pentola è in pressione, il cursore di apertura viene bloccato dal corpo della valvola e la pentola a pressione non si può aprire.
Si potrà aprire la pentola a pressione soltanto una volta eliminata completamente la pressione.
 3. con dispositivo di sicurezza qualora il coperchio non sia stato chiuso correttamente: la valvola non chiude ermeticamente il coperchio, non consentendo così che si generi pressione.
 4. con dispositivo limitatore di pressione: qualora la valvola di sicurezza della valvola di cottura sia difettosa, la valvola Euromatic permette automaticamente la fuoriuscita del vapore.
- Indicatore del livello di cottura (delicata I e rapida II)
- Guarnizione ad anello
- Cursore di apertura sul manico del coperchio (in combinazione con la valvola Euromatic):

1. per eliminare la pressione scaricando il vapore
 2. per sbloccare prima di aprire il coperchio
- Chiusura a baionetta: garantisce una chiusura sicura in pressione
 - Manico di sicurezza del coperchio con generosa impugnatura centrale per una presa sicura

4. Caratteristiche della pentola a pressione

La pentola a pressione Magic Comfort o Intensa Vi consente ottimi risultati di cottura. Grazie alle temperature più elevate che si raggiungono all'interno della pentola a pressione, i cibi cuociono più in fretta e non vanno perse le vitamine e le sostanze nutritive tanto preziose. Risparmiate fino al 70% del tempo ed al 50% di energia.

I contrassegni che si trovano sul cursore di apertura permettono un facile impiego della pentola a pressione: per la cottura a pressione posizionare il cursore d'apertura su "chiuso" , soltanto in questa posizione si potrà generare pressione. Per la cottura tradizionale posizionare il cursore di apertura su "aperto" .

La precottura automatica con la valvola Fissler Euromatic garantisce una fuoriuscita dell'aria dalla pentola a pressione. In questo modo l'ossigeno, che distrugge importanti vitamine durante la cottura, non può danneggiare le medesime e neppure pregiudicare l'aroma.

Se la verdura viene cotta nel cestello perforato a vapore anziché in acqua, si mantengono inalterate anche quelle vitamine che si disperderebbero una volta venute a contatto diretto con l'acqua.

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

La valvola di cottura si può impostare facilmente sul livello di cottura desiderato (delicato I o rapido II).

Al livello di cottura delicata I per la verdura ed altri cibi delicati la temperatura è pari a circa 109 °C (0,4 bar), al livello di cottura rapida II per minestroni, piatti unici o piatti a base di carne è pari a circa 116 °C (0,8 bar). Se si supera la pressione di funzionamento del livello prescelto all'interno della pentola a pressione, a 1,5 bar al massimo fuoriesce automaticamente il vapore.

Per facilitare l'impiego della pentola a pressione, sul manico del coperchio si trova l'Infobox con le CookCard. Grazie alle indicazioni sui tempi di cottura fornite direttamente sulla pentola, sarete perfettamente informati sul tempo necessario per la cottura delle varie pietanze. I simboli che si trovano all'interno della pentola Vi indicano le quantità minime e massime di riempimento per cibi normali e cibi ricchi di amido che tendono a formare schiuma.

Anche la successiva pulizia della valvola di cottura è molto semplice: rimuovere il coperchio della pentola facilmente smontabile con le valvole di sicurezza, che non richiedono manutenzione, e l'indicatore di cottura e lavare con acqua corrente.

5. Funzionamento della pentola a pressione

Nella pentola chiusa, che deve sempre contenere almeno una quantità minima di liquido, si forma del vapore. Attraverso la valvola Fissler Euromatic viene espulsa l'aria ed essa si chiude automaticamente. Nella pentola si genera una sovrappressione, la temperatura aumenta e l'indicatore di cottura si solleva. Ora dovete ridurre l'alimentazione di calore del piano di cottura.

Quando si sarà raggiunto il livello di cottura desiderato, comincia a decorrere il tempo di cottura. Grazie all'indicatore di cottura siete tenuti costantemente informati riguardo alla pressione all'interno della pentola a pressione.

Una volta trascorso il tempo di cottura, bisogna innanzi tutto depressurizzare completamente la pentola (v. Capitolo 8). Soltanto dopo si potrà aprire la pentola a pressione.

6. Prima di utilizzare la pentola per la prima volta

Lavate accuratamente pentola e coperchio con del detersivo per piatti. Riempite, quindi, la pentola di acqua fino a circa la metà, mettetevi qualche goccia di succo di limone e fate bollire al livello di cottura rapido II, come di seguito descritto.

7. Preparazione della cottura

Apertura della pentola

V. figura C

- Spingete lateralmente il cursore di apertura verso sinistra fino a raggiungere il contrassegno “aperto” .

V. figura D

- Ruotate il coperchio in senso contrario a quello della freccia (senso antiorario) fino a battuta, afferrando con una mano il manico del coperchio e con l'altra il manico laterale. Il cerchio sul coperchio ed il punto rosso sul manico della pentola devono essere perfettamente allineati. Ora potete togliere il coperchio.

V. figura E

- Avete anche la possibilità di aprire il coperchio afferrando con entrambe le mani le estremità del manico del coperchio, il che è molto pratico specialmente per le persone mancine.

Prima di ogni cottura

V. figura F

Verificate che l'indicatore di cottura possa scorrere liberamente premendolo leggermente verso l'alto. Funziona correttamente se la molla lo riporta indietro.

V. figura G

Verificate che la valvola Fissler Euromatic (a) non sia bloccata ed abbia un po' di gioco se la muovete leggermente. AssicurateVi che la guarnizione ad

anello (b) sia alloggiata correttamente nel coperchio.

V. figura H

Rimosso il manico del coperchio, verificate lo scorrimento del corpo della valvola premendolo leggermente verso l'alto. Funziona correttamente se la molla lo riporta indietro.

Possibilità di cucinare nella pentola a pressione e nella padella a pressione

Nella pentola a pressione potete realizzare tutti i tipi di cottura:

bollire, stufare, cuocere a vapore ed arrostitire.

AtteneteVi sempre alle quantità di riempimento indicate quando cucinate con la pentola a pressione chiusa.

L'indicazione di livello all'interno della pentola Vi aiuterà a regolarVi al momento di aggiungere il liquido.

V. figura I

Quantità massima di riempimento:

Il volume massimo di riempimento con cibi normali è pari ai $\frac{2}{3}$ della capacità della pentola (contrassegno superiore).

Nel caso di cibi ricchi di amido o con tendenza a gonfiarsi (ad esempio, legumi, riso, pasta, brodi o ortaggi secchi) il volume non deve superare il contrassegno inferiore. La pentola risulta, dunque, riempita per metà.

Quantità minima di riempimento:

Il simbolo “min” indica la quantità minima di liquido che deve trovarsi nella pentola durante la cottura con o senza cestello (2 tazze ovvero $\frac{1}{4}$ di litro).

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

Attenzione:

Accertatevi che nella pentola a pressione ci sia sempre liquido a sufficienza per generare vapore ed evitate che evapori completamente. La pentola non deve in nessun caso "funzionare a secco", poiché in caso contrario il surriscaldamento potrebbe provocare danni alla stessa (fusione del fondo della pentola o danneggiamento dei dispositivi di sicurezza) ed alla piastra di cottura. In caso di surriscaldamento non si deve mai togliere la pentola dalla piastra di cottura. Interrompete l'adduzione di calore e lasciatela per un po' sulla piastra di cottura, che va raffreddandosi. Prima di utilizzare nuovamente la pentola a pressione, fatela controllare dal Servizio Assistenza Fissler.

Cottura senza cestello

Preparazione di carne

V. figura J

Arrostire croccante con o senza l'aggiunta di olio o burro:

1. Riscaldare la pentola aperta senza burro né olio a livello medio (circa $\frac{2}{3}$ della potenza della piastra di cottura).
2. Attendete circa 3-4 minuti.
3. Mettete nella pentola alcune gocce di acqua fredda. Quando queste risultano luccicanti e trasparenti e "danzano" sul fondo della pentola, significa che si è raggiunta la temperatura corretta.
4. Se si vuole, aggiungete a questo punto il burro o l'olio.

5. Mettete nella pentola la carne non salata e premetela bene sul fondo. Sull'acciaio inox ora si attacca tutto. La carne, però, dopo pochi minuti si stacca da sola.
6. A questo punto si può girare la carne (v. punto 5) ed aggiungere sale ed aromi sul lato rosolato, come necessario.
7. Mettete gli altri ingredienti, come al solito.
8. Aggiungete, in base alla ricetta, il liquido necessario e, comunque, almeno 2 tazze ($\frac{1}{4}$ di litro abbondante).
9. Chiudete la pentola (v. Capitolo 7).
10. Regolate la fonte di calore sul valore massimo.

Se avete cucinato carne (per esempio, la lingua) o salsiccia con la pelle, che può gonfiarsi per la pressione, non bucate la pelle fintanto che è gonfia. Potreste scottarVi.

Preparazione di zuppe, minestrone e piatti unici

Le zuppe, i minestrone ed i piatti unici vanno cotti sempre senza usare il cestello. Riempite la pentola per $\frac{2}{3}$ al massimo. Nel caso di cibi particolarmente ricchi di amido o con tendenza a gonfiarsi notevolmente, riempite la pentola solo per metà. Le zuppe vanno fatte cuocere dapprima a pentola aperta portandole ad ebollizione in modo da poterle schiumare, quindi si devono mescolare e, poi, si chiude la pentola.

La pentola a pressione non è indicata per la preparazione di mousse di mele e composte di frutta in genere. Pericolo di scottature!

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

Cottura con il cestello perforato

Il cestello perforato va utilizzato, con o senza treppiede, per cuocere verdure, pesce o altri alimenti delicati.

V. figura K

Preparazione di verdura e patate

- Versate del liquido nella pentola a pressione fino a raggiungere il livello del simbolo “min” (equivalente a circa due tazze ovvero 1/4 di litro abbondante), aggiungendo eventualmente erbe aromatiche, spezie o vino.
- Disponete la verdura già pulita nel cestello perforato ed appoggiatelo sul treppiede all'interno della pentola.
- Chiudete la pentola.
- Regolate la fonte di calore sul valore massimo.

Preparazione di pesce

Dopo aver aggiunto la quantità minima di liquido, lasciate cuocere il pesce nel medesimo sul fondo della pentola oppure disponetelo nel cestello perforato e cuocetelo a vapore.

Cottura con il cestello non perforato

Attenzione: utilizzate il cestello non perforato soltanto in combinazione con il treppiede (o con il cestello perforato).

N.B.: Le dotazioni supplementari si possono acquistare anche separatamente.

Friggere nella pentola a pressione

Friggete nella pentola a pressione sempre senza coperchio e riempiendola al massimo per metà, per

evitare scottature dovute all'olio o al burro che trabocca spumeggiando o che schizza. Fate attenzione a non surriscaldare l'olio o il burro.

Cottura tradizionale (senza pressione)

Con la pentola chiusa accertateVi che il cursore di apertura sia posizionato su “aperto” . Non si genera pressione, l'indicatore di cottura non sale: la fuoriuscita di vapore sotto il manico del coperchio è normale.

Chiusura della pentola

V. figura L

Posizionare il coperchio in modo tale che il cerchio sul coperchio ed il punto rosso sul manico della pentola siano perfettamente allineati. Il cursore di apertura si troverà posizionato su “aperto” .

V. figura M

Per chiudere ruotate il coperchio nella direzione della freccia (senso orario) fino a battuta, affermando con una mano il manico del coperchio e con l'altra il manico laterale.

V. figura N

Si può anche chiudere il coperchio afferrando con entrambe le mani le estremità del manico del coperchio, il che è molto pratico specialmente per le persone mancine.

V. figura O

Il manico del coperchio e i manici laterali formano ora una linea. Il coperchio poggia saldamente sulla parte inferiore. Ora si potrà scegliere fra il livello di cottura delicato, il livello di cottura rapida e la cottura tradizionale.

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

V. figura P

Per la cottura rapida a pressione muovete il cursore di apertura in senso antiorario fino a battuta. La pentola è chiusa, il cursore di apertura è posizionato su “chiuso” .

Selezione del livello di cottura desiderato

Per la cottura rapida a pressione selezionate il livello di cottura desiderato sulla valvola a due livelli.

Ruotate la manopolina che si trova sulla valvola di cottura fino a che la punta indicherà il livello di cottura prescelto:

V. figura R

- Sul livello I si ottiene una cottura delicata, particolarmente adatta per cibi delicati come verdure o pesce.

V. figura S

- Sul livello II si ottiene una cottura rapida, adatta soprattutto per piatti da cuocere molto come zuppe, carne, minestrone o piatti unici.

8. Ciclo di cottura nella pentola a pressione

Inizio della cottura

Collocate la pentola a pressione sul giusto piano di cottura:

Massa / vetroceramica (irraggiamento/alogeno):
La piastra di cottura deve corrispondere al diametro del fondo della pentola o essere più piccola.

Cucina a gas:

Collocate la pentola al centro ed evitate una fiamma troppo alta.

Induzione:

La pentola deve essere sempre sistemata al centro della piastra di cottura. La grandezza della pentola deve essere uguale o superiore a quella del piano di cottura, altrimenti esiste la possibilità che il fondo della pentola non entri in contatto con il piano di cottura.

Durante l'uso si può sentire un rumore simile ad un ronzio. Questo rumore è dovuto a motivi di carattere tecnico e non è indice di nessun difetto a carico della Vostra cucina o della Vostra pentola.

Il processo di cottura avviene sempre al massimo livello di temperatura, nel caso di piano di cottura ad induzione al livello intermedio superiore. Se usate la pentola su un fornello a gas, fate attenzione che la fiamma non vada oltre il bordo del fondo lambendo i lati della pentola.

Una volta iniziata la cottura, la temperatura sale ed ha inizio il processo di cottura. Assieme al vapore fuoriesce dalla valvola di sfiato sotto il manico del coperchio anche l'ossigeno che potrebbe alterare il contenuto vitaminico. Questa

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

fase può durare alcuni minuti. La valvola Fissler Euromatic si chiude automaticamente. Poco dopo l'indicatore di cottura inizia a salire, rendendo visibile il primo anello bianco.

Abbassare la temperatura

- Se desiderate una cottura delicata al livello I (1° anello), dovete abbassare la temperatura dei fornelli poco prima che compaia il primo anello bianco. Il primo anello bianco dovrà rimanere ben visibile per l'intero ciclo di cottura.
- Se desiderate una cottura rapida al livello II (2° anello), dovete ridurre la temperatura pressappoco quando compare il primo anello bianco. Il secondo anello dovrà rimanere ben visibile per l'intero ciclo di cottura.

Se l'indicatore di cottura continua a salire dopo la comparsa del primo o del secondo anello (in funzione del livello di cottura prescelto), si sentirà un leggero sibilo, prodotto dalla fuoriuscita del vapore in eccesso dalla valvola di cottura. In questo caso la temperatura è troppo alta e deve essere ridotta, altrimenti il liquido evaporerà.

Inizio del tempo di cottura vero e proprio

Quando l'indicatore di cottura ha raggiunto il livello desiderato, inizia la cottura vera e propria. I tempi di cottura relativi ai diversi alimenti sono riportati nell'Infobox o nell'apposita tabella (v. capitolo 12). Questi tempi di cottura possono avere soltanto un carattere indicativo, in quanto dipendono dalla qualità e dalle dimensioni del cibo da cuocere, oltre che dal gusto personale. Può costituire un valido aiuto un timer contaminati, come ad esempio il Fissler Magic Timer.

Termine del tempo di cottura vero e proprio

Trascorso il tempo di cottura, togliete la pentola dalla piastra di cottura e depressurizzatela.

Attenzione:

Non aprite mai la pentola con la forza. Si può procedere all'apertura solo quando l'indicatore di cottura si è abbassato completamente, non vi è più alcuna fuoriuscita di vapore ed il cursore di apertura si può portare facilmente nella posizione finale di "aperto" . Scuotete leggermente la pentola prima di ogni apertura. Così facendo, quando si toglie il coperchio si evita il pericolo di schizzi, derivanti da eventuali bolle di vapore formatesi nel cibo. In caso di inosservanza, vi è pericolo di scottature provocate dalla fuoriuscita di vapore o cibo.

Per depressurizzare la pentola ci sono tre possibilità:

1. Raffreddare sotto l'acqua corrente

V. figura T

Tenete la pentola sotto il rubinetto facendo scorrere acqua fredda a getto non troppo forte sopra il coperchio, finché l'indicatore di cottura non si sia abbassato completamente. Evitate di far scorrere dell'acqua sopra il manico del coperchio. Non immergete la pentola nell'acqua.

Scuotete leggermente la pentola e, quindi, muovete di nuovo il cursore di apertura verso "aperto" . Se esce ancora del vapore, riportate il cursore in posizione "chiuso" . Riportate la pentola sotto il getto d'acqua. Ripetete il procedimento finché non si senta e/o non si veda più fuoriuscire del vapore

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

ed il cursore di apertura si possa portare senza difficoltà nella posizione finale di “aperto” . Aprite, quindi, la pentola.

2. Scaricare il vapore

V. figura U

Con il cursore di apertura potete scaricare il vapore. A tale scopo muovete il cursore di apertura verso sinistra, in direzione “aperto” . Il vapore fuoriesce da sotto il manico del coperchio, defluendo lateralmente su quest’ultimo. Quando non fuoriesce più vapore, chiudete il cursore di apertura e scuotete leggermente la pentola. Poi muovete nuovamente il cursore di apertura verso sinistra, in direzione “aperto” , per consentire la fuoriuscita del vapore residuo. Ripetete il procedimento finché non si senta e/o non si veda più fuoriuscire del vapore ed il cursore di apertura si possa portare senza difficoltà nella posizione finale di “aperto” . Aprite, quindi, la pentola.

Attenzione:

Questo metodo per scaricare il vapore non va mai usato per zuppe, legumi, minestrone, piatti unici, lingua o alimenti simili che tendano a “salire” facilmente, a produrre schiuma o che abbiano una consistenza cremosa. La pentola a pressione non è indicata per la preparazione di mousse di mele e composte di frutta in genere. Pericolo di scottature!

3. Togliere la pentola dai fornelli e lasciarla raffreddare

Seguendo questo metodo, la temperatura diminuisce molto lentamente; per questo motivo non è con-

sigliabile adottare questa soluzione per cibi che richiedano una cottura “a puntino”, come il pesce o le verdure. Non ci sono problemi, invece, per la minestra di piselli (ad esempio), la cui cottura si può tranquillamente prolungare per un po’.

Quando l’indicatore di cottura non è più visibile, scuotete leggermente la pentola e muovete, poi, il cursore di apertura verso sinistra, in direzione “aperto” . Quando non fuoriesce più vapore, chiudete il cursore di apertura e scuotete leggermente la pentola. Poi muovete nuovamente il cursore di apertura verso sinistra, in direzione “aperto” , per consentire la fuoriuscita del vapore residuo. Ripetete il procedimento finché non si senta e/o non si veda più fuoriuscire del vapore ed il cursore di apertura si possa portare senza difficoltà nella posizione finale di “aperto” . Aprite, quindi, la pentola.

Apertura intermedia

Se durante la cottura aprite la pentola, è indispensabile prima depressurizzarla secondo le istruzioni sopra riportate. Il coperchio scotta! Attenzione, dunque, quando aprite e richiudete la pentola. Per tenere la pentola utilizzata solo i manici ed il manico del coperchio, così da evitare il rischio di ustioni. Tenete presente che, aprendo la pentola, interrompete il processo di cottura: dopo aver riavviato la fase di precottura, è necessario riprogrammare sul timer contaminati il tempo di cottura residuo.

9. Avvertenze per la manutenzione

Lavate la pentola a pressione dopo ogni uso. Non lasciate che dei resti di cibo si seccino ed attacchino, in quanto sull'acciaio inox possono provocare macchie ed alterazioni della superficie.

Non lasciate i cibi nella pentola: per conservarli, travasateli in ciotole o contenitori adatti. In caso contrario si possono produrre punti di corrosione sul fondo della pentola.

Potete lavare la pentola ed il coperchio (senza il manico) convenzionalmente o in lavastoviglie. Non lavate in lavastoviglie la guarnizione ad anello, nonché l'intero manico del coperchio comprensivo di Infobox, perché potrebbero venire danneggiati dal detersivo per lavastoviglie.

Se si mette nella lavastoviglie una pentola con i manici di plastica, il colore di questi ultimi si altera con il tempo, senza che ne risenta però la loro funzionalità.

Il "Polish Fissler per acciaio inox" elimina le macchie d'acqua e ridona nuovo splendore alla Vostra pentola a pressione. Non usate mai lana d'acciaio e prodotti abrasivi.

Pulizia del manico del coperchio

V. figura V

Dopo ogni uso:

Prima di procedere alla pulizia rimuovete le Cook-Card. Svitare le vite che si trova sul lato interno del coperchio.

V. figura W

Il manico del coperchio rimosso può essere lavato sotto il getto dell'acqua.

V. figura H

Una volta rimosso il manico del coperchio, verificate lo scorrimento della valvola di cottura premendola leggermente verso l'alto. Funziona correttamente se la molla la riporta indietro.

V. figura X&Y

Dopo la pulizia portate il cursore di apertura nella posizione di "chiuso" . Inserite il coperchio nel manico del medesimo, serrando la vite del coperchio. Prima di chiudere la pentola portate nuovamente il cursore di apertura su "aperto" .

Eliminate ogni residuo di cibo dalla valvola Euro-matic (valvola di sicurezza) mettendola sotto l'acqua corrente. Per la pulizia non è necessario smontarla.

Per una lunga durata

Per proteggere la guarnizione ad anello, riponete la pentola con la parte interna del coperchio rivolta verso l'alto.

N.B.:

I particolari soggetti ad usura, come la guarnizione ad anello, la membrana di protezione, la guarnizione della sede della valvola, la guarnizione dell'Euromatic e la guarnizione della vite del coperchio, hanno una durata limitata e vanno sostituiti con parti di ricambio Fissler originali dopo circa 400 cotture e, al più tardi, dopo 2 anni. Indipendentemente dal numero delle cotture, qualora presentino segni di danneggiamento (ad esempio, fessure, deformazioni), variazioni di colore o indurimento, questi particolari si devono sostituire con parti di ricambio Fissler originali prima di continuare ad utilizzare la pentola a pressione. In caso contrario ne risentiranno negativamente il corretto funzionamento e la sicurezza.

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

10. Domande e risposte sulla pentola a pressione

Difetto	Possibile causa	Eliminazione della causa del difetto
In fase di precottura dalla valvola Fissler Euromatic esce vapore più a lungo del solito.	Il cursore di apertura non è posizionato su “chiuso” . La valvola Fissler Euromatic o la relativa guarnizione è sporca o danneggiata. La pentola è stata chiusa in modo errato. La pentola a pressione non poggia su un piano di cottura di dimensioni adatte. La fonte di calore non è regolata al massimo.	Posizionare il cursore di apertura su “chiuso” . Pulire o sostituire i pezzi. Chiudere correttamente la pentola. Sistemare la pentola a pressione su un piano di cottura di giuste dimensioni. Regolare al massimo la fonte di calore.
In fase di precottura non fuoriesce vapore dalla valvola Fissler Euromatic.	Si è messo troppo poco liquido nella pentola.	Mettere la quantità di liquido minima necessaria ($\frac{1}{4}$ di litro).
Fuoriesce vapore dal bordo del coperchio.	La guarnizione ad anello non è stata inserita bene. La guarnizione ad anello è sporca o danneggiata.	Inserire correttamente la guarnizione ad anello. Pulire o sostituire la guarnizione ad anello.
L'indicatore di cottura non sale oppure fuoriesce del vapore lateralmente dal manico del coperchio, prima che si sia raggiunto il livello di cottura desiderato.	Si è messo troppo poco liquido nella pentola. La pentola non è stata chiusa bene. Il cursore di apertura non è posizionato su “chiuso” . La valvola di cottura a due livelli è regolata in modo errato. La guarnizione ad anello è difettosa o indurita. Il manico del coperchio non è montato correttamente. La membrana di protezione non è montata o risulta danneggiata.	Mettere la quantità di liquido minima necessaria ($\frac{1}{4}$ di litro). Chiudere correttamente la pentola. Posizionare il cursore di apertura su “chiuso” . Regolare correttamente la valvola di cottura a due livelli. Inserire una nuova guarnizione ad anello. Montare correttamente il manico del coperchio. Montare ovvero sostituire la membrana di protezione.

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

Difetto	Possibile causa	Eliminazione della causa del difetto
	La guarnizione della sede della valvola manca o è difettosa. La valvola Fissler Euromatic o la relativa guarnizione è sporca o danneggiata. La guarnizione della vite del coperchio manca, è difettosa o montata in modo errato oppure la vite del coperchio non è stata sufficientemente serrata.	Montare ovvero sostituire la guarnizione della sede della valvola. Pulire o sostituire i pezzi. Montare correttamente ovvero sostituire la guarnizione sulla vite del coperchio.
Fuoriesce vapore lateralmente dal manico del coperchio, una volta che si è superato il livello di cottura prescelto.	Se fuoriesce moltissimo vapore, significa che la temperatura è troppo elevata.	Abbassare il calore della piastra di cottura: si può, poi, continuare normalmente la cottura. Assicurarsi che l'indicatore di cottura si alzi in modo tale che rimanga ben visibile l'anello corrispondente al ciclo di cottura prescelto. Prima di usare di nuovo la pentola, è indispensabile rimuovere il manico del coperchio e pulirlo accuratamente.
Dalla valvola Fissler Euromatic fuoriesce vapore anche se l'indicatore di cottura è già salito.	La valvola di cottura principale è sporca. La valvola di cottura principale è danneggiata.	Spegnere il piano di cottura e lasciar raffreddare la pentola a pressione. Smontare e pulire il manico del coperchio. Spegnere il piano di cottura e lasciar raffreddare la pentola a pressione. Sostituire il manico del coperchio.
I manici sono malfermi.	Le viti dei manici non sono ben serrate.	Serrare bene le viti con un cacciavite.

Quando ritenete che ci sia qualcosa che non va, spegnete il piano di cottura e lasciate raffreddare la pentola.

N.B.:

Se un componente della pentola è difettoso, non continuate ad utilizzarla. Provvedete immediatamente a sostituirla. È indispensabile che utilizziate soltanto pezzi di ricambio Fissler originali, nella versione prevista per la Vostra pentola (v. Capitolo 11). L'impiego di pezzi di ricambio di altri fornitori potrebbe compromettere il corretto funzionamento e la sicurezza della pentola a pressione. AssicurateVi di utilizzare le pentole a pressione Fissler solamente con i coperchi Fissler dello stesso modello.

Se non siete in grado di eliminare la causa di un guasto o un difetto, rivolgeteVi al Vostro rivenditore autorizzato Fissler, ai reparti specializzati dei grandi magazzini o direttamente al Servizio Assistenza Fissler (Tel.: +49 (0) 6781 / 403-556)

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

11. Elenco delle parti di ricambio

Avvertenza:

I particolari soggetti ad usura, come la guarnizione ad anello, la membrana di protezione, la guarnizione della sede della valvola, la guarnizione dell'Euromatic e la guarnizione della vite del coperchio, hanno una durata limitata e vanno sostituiti con parti di ricambio Fissler originali dopo circa 400 cotture e, al più tardi, dopo 2 anni. Indipendentemente dal numero delle cotture, qualora presentino segni di danneggiamento (ad esempio, fessure, deformazioni), variazioni di colore o indurimento, questi particolari si devono sostituire con parti di ricambio Fissler originali prima di continuare ad utilizzare la pentola a pressione. In caso contrario ne risentiranno negativamente il corretto funzionamento e la sicurezza.

Denominazione		Diametro		Codice articolo		
				Magic nero	Magic blu	Intensa blu
Manico del coperchio, completo		22 cm 26 cm		20 634 02 660 20 694 02 660	20 633 02 660 20 693 02 660	– 20 693 02 660
Manico laterale con battuta completo	Pentola a press.	22 cm		20 648 00 640	20 647 00 640	–
		26 cm		20 688 00 640	20 687 00 640	16 697 00 640
	Padella a press.	22 cm 26 cm		20 648 02 640 20 688 04 640	20 647 02 640 20 687 04 640	– 16 697 04 640
Manico laterale senza battuta completo	Pentola a press.	22 cm		20 648 00 630	20 647 00 630	–
		26 cm		20 678 00 630	20 677 00 630	16 697 00 630
	Padella a press.	22 cm 26 cm		20 648 02 630 20 678 04 630	20 647 02 630 20 677 04 630	– 16 697 04 630
Guarnizione della sede della valvola		tutte le dimensioni		20 653 00 740		20 653 00 740
Membrana di protezione		tutte le dimensioni		20 653 00 720		20 653 00 720
Vite del coperchio con guarnizione		tutte le dimensioni		20 653 00 770		20 653 00 770

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

Denominazione	Dia- metro		Codice articolo		
			Magic nero	Magic blu	Intensa blu
Guarnizione per la vite del coperchio	tutte le dimensioni		20 653 00 283		20 653 00 283
Euromatic con guarnizione	tutte le dimensioni		11 631 00 750		11 631 00 750
Guarnizione per Euromatic	tutte le dimensioni		11 631 00 760		11 631 00 760
Guanizione ad anello	22 cm 26 cm		38 667 00 205 38 687 00 205	— 38 687 00 205	
Set CookCard	tutte le dimensioni		20 653 00 970		20 653 00 970

Lo smontaggio ed il rimontaggio della guarnizione della valvola Euromatic si effettuano sul lato interno del coperchio. Togliete il manico del coperchio e spingete con il dito la valvola Euromatic sul lato superiore del coperchio, facilitando in questo modo la sostituzione della guarnizione. Accertatevi che la guarnizione sia completamente inserita nell'apposita scanalatura (v. figura Z).

Accessorio	Dia- metro		Codice articolo	
Cestello perforato	22 cm		21 633 04 610	
	26 cm		21 656 06 610	
Cestello non perforato	22 cm		21 633 04 620	
	26 cm		21 656 06 620	
Treppiede	22 cm		18 621 04 630	
	26 cm		21 656 08 630	

Tutti i ricambi possono essere acquistati presso il Vostro rivenditore specializzato Fissler o nei reparti specializzati dei grandi magazzini. Oppure rivolgetevi al Servizio Assistenza Fissler al seguente indirizzo: Fissler GmbH, Abt. Kundendienst, 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Germania, Tel.: +49 (0) 6781 / 403-556.

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

12. Tabella dei tempi di cottura

Questi tempi di cottura sono valori orientativi, che si riferiscono ad una preparazione delle pietanze per 4 persone e vengono indicati per il livello di cottura rapida II. Il livello di cottura delicata I comporta un allungamento di circa il 50% dei tempi di cottura, che restano comunque notevolmente inferiori ai tempi di cottura tradizionale. I tempi esatti dipendono dalla dimensione e dalla freschezza delle pietanze da cuocere. L'esperienza pratica faciliterà la determinazione dei tempi di cottura.

Carne

Zamponi di maiale	30-40 min.
Gulasch	15-20 min.
Pollo (in funzione delle dimensioni e del peso)	20-25 min.
Spezzatino di vitello	6 min.
Arrosto di vitello, coniglio	15-20 min.
Vitello in fricasea	5 min.
Cosciotto di tacchino	25-35 min.
Arrosto di manzo	40-50 min.
Costolette con crauti e patate	10-12 min.
Involtoni	15-20 min.
Arrosto all'agro	30-35 min.
Prosciutto arrosto	20-25 min.
Prosciutto cotto	30-35 min.
Arrosto di maiale	25-30 min.
Stinco di maiale	25-35 min.

Pesce, selvaggina

Pesce stufato con patate	6-8 min.
Pesce con sugo al vino bianco e patate	6-8 min.
Cosciotto di capriolo brasato	25-30 min.

Nasello	4-6 min.
---------------	----------

Minestroni, piatti unici

Minestra di cavolo	15 min.
Lenticchie (ammollate) con pancetta e patate	3-5 min.
Spezzatino di manzo	20 min.
Piatto di carne alla serba con funghi	8-10 min.

Minestre, zuppe

Minestra di piselli (non lasciati a mollo)	20-25 min.
Zuppa di verdura	4-8 min.
Minestra di semolino	3-5 min.
Zuppa di gulasch	10-15 min.
Zuppa di patate	5-6 min.
Brodo di ossi	20-25 min.
Minestra	8-10 min.
Pot-au-feu	20-25 min.
Zuppa di riso	6-8 min.
Brodo di manzo (in funzione del peso della carne) ...	35-40 min.
Gallina in brodo (in funzione delle dimensioni e dell'età)	25-35 min.
Crema di pomodoro con riso	6-8 min.

Verdure

Cavolfiore (in funzione del tipo)	2-3 min.
Cavolfiore intero (in funzione del tipo)	4-6 min.
Piselli verdi	3-4 min.
Piatto di verdure varie	5-6 min.
Patate non pelate	8-10 min.
Patate pelate	6-8 min.

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

Peperoni ripieni	6-8 min.
Funghi	6-8 min.
Barbabietole	15-25 min.
Cavolo rosso, cavolo bianco, verza ..	8-10 min.
Crauti	2-3 min.
Scorzonera	4-5 min.

Legumi

Fagiolini non ammollati	15-20 min.
Fagiolini germinati	3-5 min.
Piselli verdi interi non sgranati, non ammollati	45-55 min.
Piselli verdi interi non sgranati, ammollati	12-45 min.
Piselli verdi da sgranare, interi, non ammollati	15-45 min.
Grandi lenticchie non sgranate, non ammollate	10-15 min.
Grandi lenticchie non sgranate, ammollate	3-5 min.
Fagioli bianchi germinati	3-5 min.

Cereali

Riso naturale, avena, frumento, orzo, segale, spelta, grano verde, ciascuno	9 min.
---	--------

Depressurizzare la pentola, chiudere il coperchio ed ammolare il contenuto	15 min.
--	---------

Grano saraceno, miglio, ciascuno ... <u>Non ammolare!</u>	6 min.
--	--------

13. Garanzia Fissler

Tutte le pentole a pressione Fissler e tutte le padelle a pressione Fissler sono garantite per 3 anni. La garanzia copre ogni singolo componente (fatta eccezione per i pezzi soggetti ad usura, come la guarnizione ad anello, la membrana di protezione, la guarnizione della sede della valvola, la guarnizione dell'Euromatic e la guarnizione della vite del coperchio).

La garanzia viene meno in caso di uso improprio e non riguarda i normali segni di utilizzo visibili.

10 anni di garanzia per l'acquisto di ricambi

Tutte le parti funzionali della Vostra pentola a pressione – dalla guarnizione ad anello al manico del coperchio completo – sono reperibili, anche dopo la scadenza della garanzia, presso i rivenditori autorizzati Fissler, nei reparti specializzati dei grandi magazzini o presso il Servizio Assistenza Fissler al seguente indirizzo:

Fissler GmbH
Abt. Kundendienst
55768 Hopptädten-Weiersbach
Germania
Tel. +49 (0) 6781 / 403-556
www.fissler.net